

科目名	食品加工学						
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期			
講義	必修	2	1年次	後期			
担当者名	平岡 幸子	関連する資格	フードスペシャリスト資格 選択				
授業概要 食品加工の目的、食品の保存の原理を理解し、具体的な保存・加工方法について学ぶ。食材の特性とその代表的な加工食品の製造工程を学ぶとともに、加工食品の規格についても理解し、日常生活における活用方法についても身につける。							
到達目標 ・ 食品の保存法の原理を学ぶ。 ・ 加工食品の種類とその製造方法を知る。 ・ 加工食品の規格や表示について理解する。			成績評価方法 期末定期試験、提出物 授業に対する意欲・態度				
評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合(%)
定期試験(中間・期末)	○	○					80
小テスト、授業内レポート	○	○					10
宿題、授業外レポート							
授業態度・授業参加度			○		○		10
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							
授業計画と概要				アクティブラーニング			
1) 食品加工の目的(身近な加工食品について)				小テスト			
2) 食品の加工法				小テスト			
3) 食品の保存法				小テスト			
4) 穀類の特性とその加工品				小テスト			
5) イモ類・種実類・豆類の特性とその加工品				小テスト			

6) 豆類の特性とその加工品	小テスト
7) 野菜類・果実類の特性とその加工品	小テスト
8) キノコ類・藻類の特性とその加工品	小テスト
9) 魚介類の特性とその加工品	小テスト
10) 食肉類の特性とその加工品	小テスト
11) 卵類の特性とその加工品	小テスト
12) 乳類の特性とその加工品	小テスト
13) 食用油脂・調味料・香辛料・嗜好品	小テスト
14) 食品の包装, 食品添加物	小テスト
15) 加工食品の規格と表示	小テスト
授業外学習	
<p>受講に当たっては予習をしておくこと 市場に出回っている食品(加工食品を含む)のリサーチに努める</p>	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
「食べ物と健康Ⅱ」喜多野宣子, 上村昭子, 久木久美子著 (化学同人)	食品学各論 食品加工学実習
備考	